

## Hack-Pops mit Mango-Dip

VORBEREITEN

30  
Min.

ZUBEREITEN

15  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 16 Hack-Pops

#### Für die Hackbällchen

500 g Hackfleisch (halb und halb)  
40 g Paniermehl  
2 Esslöffel Milch  
2 Teelöffel Orangenabrieb  
1 Esslöffel Currypulver  
2 Teelöffel Kardamomsamen, im Mörser zerstoßen  
1 Esslöffel Schalotten, fein geschnitten  
2 Knoblauchzehen, fein gehackt  
1/2 Bund glatte Petersilie, fein gehackt  
1 Ei  
40 g Pecorino  
Salz, frisch gemahlener Pfeffer

#### Für den Dip

1 reife Mango (ca. 300 g)  
1 Knoblauchzehe, fein gehackt  
Saft von 1 Limette  
2-3 Esslöffel Zucker  
3 Esslöffel Olivenöl  
1 Teelöffel Currypulver  
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

#### Spezielles Zubehör

16 Kunststoff- oder Holzspieße

- 1 -

In einer Schüssel Milch, Paniermehl, Orangenabrieb, Gewürze und Petersilie vermischen. Schalotten und Knoblauch kurz in Olivenöl andünsten und hinzufügen. Das Fleisch hinzugeben und alles gut mit den Händen durchkneten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 2 -

Mit den Händen kleine Kugeln aus der Fleischmasse formen (etwa golfballgroß). Die Fleischbällchen für ca. 10 Minuten in der Pfanne anbraten, dabei mehrfach wenden, bis sie von allen Seiten schön gebräunt sind.

- 3 -

Für den Dip die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein lösen und grob würfeln. Die Mangowürfel mit den restlichen Dip-Zutaten in einen Topf geben und kurz aufkochen, bis die Fruchtstücke zerfallen und der Dip eine sämige Konsistenz hat. Abkühlen lassen.

- 4 -

Die Hackbällchen auf Spieße stecken und mit dem Dip servieren.